

最小200gから米粉が製造できる製粉機

小型製粉機

SRG05C



SATAKE CORPORATION

参考レシピ



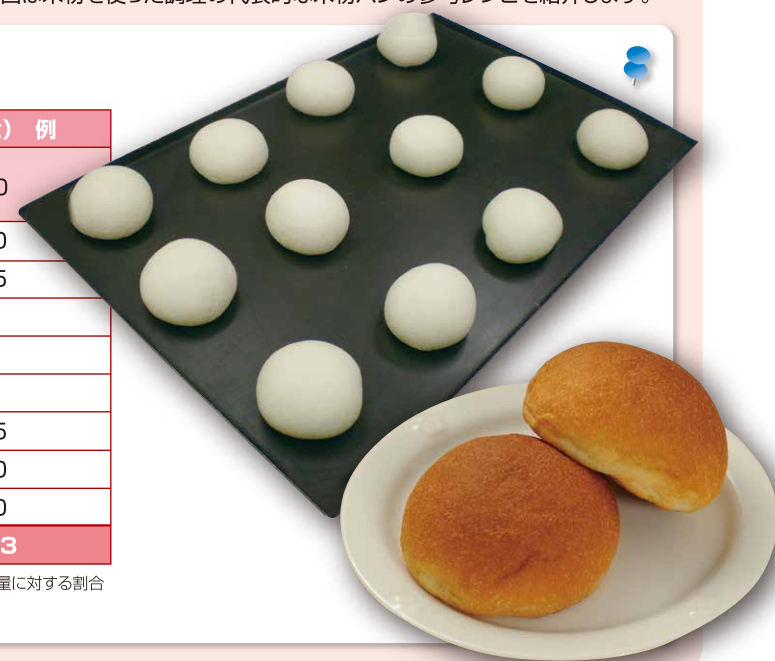
1kgの粉(米粉+グルテン)で約40個のパンをつくります。

調理すると、もちもち食感が特長の米粉は、麺に加工しても和風、中華、イタリアンと幅広くあります。ダマになりにくい性質を生かし、ドリアのホワイトソースにも使えます。また、油の吸収率が低いことから、から揚げ粉としてもヘルシーです。今回は米粉を使った調理の代表的な米粉パンの参考レシピを紹介します。

パン約40個分の材料

材料	ベーカース(%)	材料量(g)	例
米粉 (粒度120 μ m)	80.0	800	
グルテン	20.0	200	
砂糖	12.5	125	
塩	1.8	18	
脱粉	3.0	30	
ドライイースト	1.5	15	
バター	12.5	125	
卵	10.0	100	
給水	66.0	660	
合 計		2073	

※**ベーカース%**とは、配合中の粉の総重量を100%として、その他の配合中の粉の総重量に対する割合で表したものです。



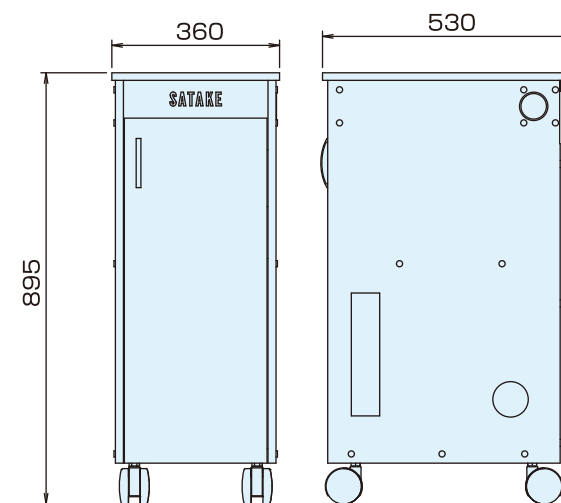
仕様

型 式	SRG05C
処理能力※1	白米:5kg(浸漬白米:2kg)/h (対象原料、原料水分、粉碎スクリーンにより異なります)
所 要 電 源	単相100V 750W
粉 碎 ス ク リ ー ン	φ0.5～φ5.0mmまで7種類
粉碎粒度※2 (粉碎スクリーンφ0.5mm)	白米: 平均120 μ m 浸漬白米: 平均 70 μ m
対 象 原 料	白米、玄米、そば、大豆、とうもろこし 等
粉 碎 方 式	衝撃式粉碎
ホ ッ パ 容 量	白米:3kg
最 小 ロ ッ ト	白米:200g

※1 約1時間運転ごとに30分程度休止する必要があります。

※2 原料性状により、変動があります。

寸法 (mm)



⚠ 機械は取扱説明書をよく読み、じゅうぶんに点検整備をして正しく安全に使いましょう。商品の外観、仕様は性能改良等により、予告なく変更する場合があります。本文中の商品名、サービス名、社名ロゴ等は当社または関連会社の登録商標または標準ですので、許可なく転用、転載、複製等の法令に違反する行為は禁止します。本カタログに記載の価格はすべて税込みです。(ただし北海道、沖縄および離島は価格が異なります。)

■お問い合わせ窓口

北海道	TEL.(011)812-3666	小 山	TEL.(0285)27-5060	北 陸	TEL.(076)277-2085	福 岡	TEL.(092)921-6111
北 上	TEL.(0197)64-0111	柏	TEL.(04)7132-1181	大 阪	TEL.(06)6867-6015	熊 本	TEL.(096)382-2727
秋 田	TEL.(018)839-0891	新 潟	TEL.(025)287-0177	広 島	TEL.(082)420-8575		
仙 台	TEL.(022)287-2733	名古屋	TEL.(0586)73-2177	松 山	TEL.(089)982-6990		

株式会社 サタケ

広島本社
〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2番30号
TEL.(082)420-8541 FAX.(082)420-0005

東京本社
〒101-0021 東京都千代田区外神田4丁目7番2号
TEL.(03)3253-3112 FAX.(03)5256-7270

ホームページURL <https://satake-japan.co.jp>

カタログ制作年月 2020年9月 No.232-06

株式会社サタケはマネジメントシステムの国際規格であるISO9001とISO14001の認証を取得し、高品質な商品・サービスの提供に努めています。

**ISO9001
認証取得**
(品質マネジメントシステム)

**ISO14001
認証取得**
(環境マネジメントシステム)

あらゆるものを粉に。

コンパクトだけど本格派。手軽に製粉ができます。

米粉パンの原料となる米粉には細かな粒子が要求され、
特殊な製粉機でないと製粉ができないため自家製粉は難しく、
専門の製粉メーカーに委託するのが一般的でした。
この小型製粉機によりどなたでも簡単に、
粒度の細かい[※]米粉を製造することができます。
また米粉以外の製粉にもご使用いただけます。

※白米の場合 平均粒度120μm



各部の説明

シンプルな構造でどなたでも
お手入れがかんたんにできます。



原料投入口(約4cm×2cm)に
入るものなら様々なものを製粉!![※]



※①原料が高水分、高油分のものは不可
②容積重の軽いもの等、原料によっては
手で送込みが必要

白米なら200g
少量から製粉!



少しの量から
手軽に粉が
つくれる♪

自家製粉が小さな機械でできる!

白米なら200gから製粉することができ、小規模
でも自家製粉による米粉等の製造ができます。
小型ながら粒度の細かい粉に仕上がります。



コンパクトで
とても静か!



すっきりと
置けるから
邪魔にならない!

厨房にすっきりフィットするコンパクトデザイン!

省スペース設計で、キャスター付により移動も
簡単です。使わないときも邪魔になりません。
運転音は70デシベル(当社調べ)と小さく、
厨房等でも気にならず使用できます。



小型でも
高品質な粉に!



スクリーンを
使い分ければ
いろんな粉に!

7枚のスクリーンで手軽に様々な製粉が可能!!

穴径が異なった7種類のスクリーンで、様々な原料や
粒度の製粉が可能です。
製粉したものは、料理や離乳食、健康食など幅広く使
用できます。

参考使用例

スクリーン	平均粒度 μm (白米の場合)	原料					
		白米 (浸漬白米)	玄米	そば (抜き実)	麦	唐辛子 ^{※2}	大豆 (煎ったもの)
A1	120	パン	スポンジケーキ	—	そば	全粒粉パン	—
A2	140	クッキー	ピザ生地	—	—	—	—
A3	250	—	—	—	—	一味唐辛子	きな粉
A4	270	グラタン	から揚げ粉	—	—	—	—
A5	450	—	—	—	—	やや粗めの 一味唐辛子	—
A6	500	—	—	—	—	—	—
A7	650	天ぷら粉	—	—	—	薬味	—

※1 粒度は条件(原料、品種、年度、水分等)によって変動があります。

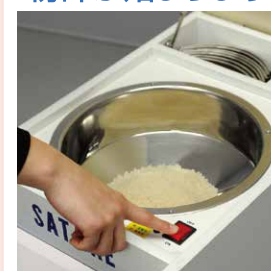
※2 唐辛子は種を取り、3mm程度の大きさに切ってから粉碎を行ってください。

使い方
かんたん!

原料を投入します



スイッチオンで
粉碎が始まります



前面扉を開けて
粉を取り出します



いろんな原料に
使える!



アイディア次第で
いろんな原料の
粉末化ができます!

